

# Gestionnaire de tea-room, de snack bar ou de brasserie (4239)

Document imprimé à partir de dorifor.be.

Vous pouvez rencontrer un conseiller sans rendez-vous à la Cité des métiers, Avenue de l'Astronomie 14, 1210 Bruxelles (métro Madou), lundi, mardi, mercredi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h, jeudi de 13h30 à 19h (jusqu'à 16h pendant les vacances scolaires).

---

*Formation en alternance : Apprenez ce métier chez un patron et suivez en même temps des cours (produits sucrés et salés, boissons, Fromages, viandes, poissons, salades, Salle et cuisine, buffets, etc.) dans un centre de formation.*

## Objectif et Contenu

- Objectif
- Au terme de cette formation en alternance dont la majeure partie se déroule en entreprise, vous serez capable de :
- Préparer et servir des boissons softs et des boissons fermentées : identifier les boissons, les préparer, les servir à bonne température, effectuer le service, entretenir les locaux;
  - Préparer et servir les mets sucrés et les mets salés : réaliser, cuire et conserver la préparation sucrée ou salée, dresser et servir les mets sucrés ou salés;
  - Préparer et servir les alcools spiritueux (uniquement pour les tavernes-brasseries);
  - Gérer le service à la clientèle : accueil du client, prise de la commande, service, encaissement;
  - Gérer la sécurité alimentaire : remplir les obligations vis-à-vis de l'A.F.S.C.A., faire respecter les bonnes règles d'hygiène;
  - Entreprendre la création d'une nouvelle taverne-brasserie ou en reprendre une;
  - Gérer l'organisation du commerce;
  - S'informer sur l'évolution du marché: pressentir l'évolution du marché et prendre en charge sa formation continue et celle de son personne.

Programme

- Cours professionnels :

Sécurité alimentaire; Snack-bar; Suivi du projet d'entreprise;  
Taverne-brasserie; Tea-room.

- Cours de Gestion :

Droit; Comptabilité; Fiscalité; Commerce; Création d'une entreprise.

- Pratique professionnelle :

En complément des cours, il est fortement conseillé de conclure une [convention de stage](https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/la-convention-de-stage/) ( <https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/la-convention-de-stage/> ) avec un patron-formateur, supervisée par un [délégué à la tutelle](https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/contacter-un-delegue-a-la-tutelle/) ( <https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/contacter-un-delegue-a-la-tutelle/> ) qui est chargé de tous les aspects administratifs et qui veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise. N'hésitez pas à le contacter pour une information ou un conseil.

Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et aboutit souvent à l'engagement du stagiaire au sein de l'entreprise qui l'a accueilli.

Pour obtenir les coordonnées des différents centres de cours, [consultez la fiche formation de l'IFAPME](https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/gestionnaire-de-tea-room-de-snack-bar-et-taverne-brasserie) ( <https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/gestionnaire-de-tea-room-de-snack-bar-et-taverne-brasserie> )

- Attention :

Le candidat sera occupé dans une entreprise à Bruxelles.  
Les cours seront suivis, au choix, dans un [Centre IFAPME](https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/gestionnaire-de-tea-room-de-snack-bar-et-taverne-brasserie) ( <https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/gestionnaire-de-tea-room-de-snack-bar-et-taverne-brasserie> ) .

Certification(s) visée(s) Diplôme de chef d'entreprise, homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ET Certificat de gestion

Type de formation [Alternance PME](#)

## Organisation

Durée	1 année(s)
Horaire	En soirée et/ou le samedi. Mais dans certain cas, des cours peuvent être donnés en journée.
Début	Septembre
Coût	235 euros -

## Conditions d'admission

Prérequis administratif Etre âgé de 18 ans au 31/12 ET être porteur du CESI ou du C2D dans les sections générale, technique ou artistique OU être porteur d'un certificat d'apprentissage des Classes moyennes OU avoir suivi avec fruit le troisième degré de l'enseignement professionnel et avoir obtenu le certificat de qualification OU réussir un examen d'admission (connaissances de base en mathématique et en français).

Les ressortissants étrangers hors union européenne doivent satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.

## Intéressé(e) ?

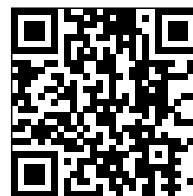
Que faire Pour davantage d'informations concernant les inscriptions, ( <https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/gestionnaire-de-tea-room-de-s-nack-bar-et-taverne-brasserie> ) **contactez le centre de formation IFAPME** .

Des questions sur les stages ? Rencontrez un délégué à la tutelle ([voir les permanences](#)). ( <https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/contacter-un-delegue-a-la-tutelle/> )

**Date limite des inscriptions : 31/10.**

## Remarques

Retrouvez cette formation sur <http://www.dorifor.be/formation/4239>



---

**SFPME / IFAPME - Chef d'Entreprise**

Rue de Stalle 292b - 1180 Uccle

0800 85 210

info@efp.be - <https://www.efp.be/>